Breville®

the Milk Café™

Instruction Booklet



Instruction Book - Livret d'instructions
BMF600XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Milk Café™

CONTENTS

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



This product is an ISM device that complies with Part 18 of the FCC Rules and with Canadian ICES-001.

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid, or allow moisture to come into contact with these parts.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Do not use on a sink drain board.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat or steam sensitive materials.
- Provide adequate space above and on all sides for air circulation around the appliance.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- The appliance has been designed specifically for the purpose of foaming milk and other dairy milk alternatives and is not intended to whip, thicken or heat other food substances eg. oil, eggs, butter, heavy whipping cream, soups, gravies etc.
- The appliance is not designed to mix a large quantity of dry ingredients or melt large food pieces eg. cubed chocolate, ground nuts, whole spices, fresh herbs, ice cubes etc.
- The underside of the jug must always be clean and dry before placing onto the power base.
- Attach the jug lid securely to the jug before operation. Do not remove the jug lid during operation.
- Use caution when pouring foamed milk from the jug as the jug and hot milk may scald.
- Do not operate the appliance without liquid. Always fill to at least the 'MIN' marking and no more than the 'MAX' marking inside the jug.
- The jug must only be used with the power base provided. Do not use attachments other than those provided with the appliance as it may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not put metal or similar items into the jug as this may damage or affect the operation of the appliance.

- To disconnect, press the START|STOP button (the button surround should stop flashing), then remove the plug from from power outlet.
- Always remove the plug from the power outlet and allow to cool if the appliance is not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- Do not use harsh abrasive, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the appliance.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.



WARNING

Always ensure the frothing disc is securely attached to the milk jug before use.



WARNING

Frothing disc is a choking hazard. Children must always be supervised and never left unattended with appliance.



WARNING

Never immerse the power base, power cord or power plug in water or allow moisture to come into contact with these parts.

NOTE

This product has been tested and found to comply with the limits for ISM equipment. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This product generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. There is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

Apart from general care and cleaning of the product, no maintenance of the radio frequency system is required. Changes or modifications to the product could void the user's authority to operate the equipment.

If this product does cause harmful interference to radio or television reception – which can be determined by turning the product off and on – the user is encouraged to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the product.
- Increase the separation between the product and the receiver.
- Connect the product into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

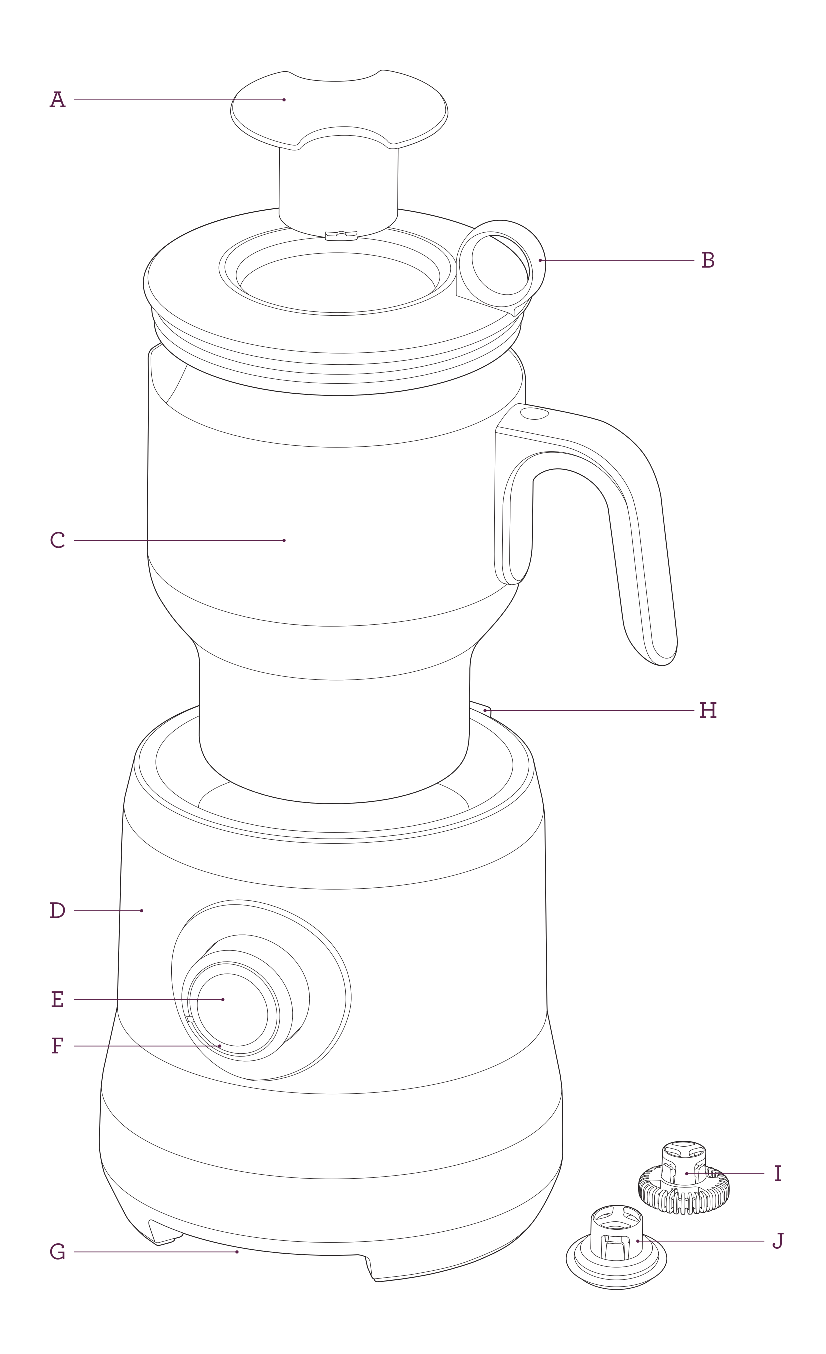
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Milk Café™

KNOW YOUR BREVILLE MILK CAFÉ™



A. **Measuring Cap**
For measuring and adding ingredients once mixing has started.

B. **Jug Lid**
With Breville Assist™ Ring-Pull Removal.

C. **Dishwasher Safe Milk Jug**
Stainless steel jug with inner measurement markings and pouring spout.

D. **Power Base**
Induction Heating Technology provides gentle, even heat distribution.

E. **START | STOP Push-Dial**
Press the center of the dial to start or stop operation. Turn the dial to adjust the temperature. 'COLD STIR' setting stirs without heating.

F. **LED Indicator**
Button surround illuminates when power is on; flashes when the frothing cycle is activated; or will cease to illuminate in standby mode.

G. **Cord Wrap**

H. **'On Board' Disc Storage**

I. **'Cappuccino' Frothing Disc**
For thick and creamy froth.

J. **'Latte' Frothing Disc**
For smooth and silky milk.

OPERATING

your Breville Milk Café™

BEFORE FIRST USE

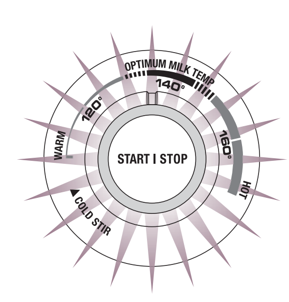
Before first use, ensure you have all parts and accessories - power base, milk jug, latte disc, cappuccino disc, jug lid and measuring cap.

Remove and safely discard all promotional labels and packing materials attached to the Breville Milk Cafe™.

Wash the milk jug, frothing discs, lid and measuring cap in warm soapy water then rinse and dry thoroughly. Wipe the exterior of the power base with a soft damp cloth then dry thoroughly.

FROTHING HOT MILK

1. Place the milk frother on a flat level surface and plug the power cord into a 110V-120V power outlet. The START | STOP button surround will illuminate.

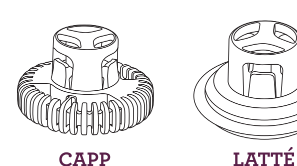


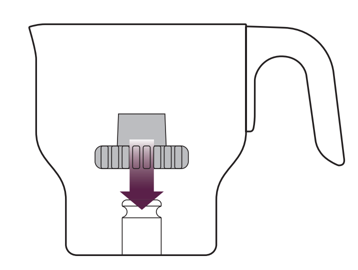
NOTE

After 30 seconds of non-use, the milk frother will enter standby mode. The button surround will cease to illuminate. To reactivate, turn or press the START | STOP push-dial.

2. Select the **'Capp'** or **'Latté'** frothing disc.

   Choose the **'Capp'** disc for thick and creamy froth or the **'Latté'** disc for smooth and silky milk.





WIDER DISC END FACES DOWN

3. Insert the frothing disc onto the shaft at the base of the milk jug. **Ensure the disc is inserted the correct way with the wider part of the disc at the bottom of the jug.** The disc should 'click' securely onto the shaft.

NOTE

If the disc is not inserted correctly it may dislodge during operation, a grinding noise may be heard, or milk will not swirl.

Do not operate the milk frother without a frothing disc inserted into the milk jug as this can cause uneven heating and burning.



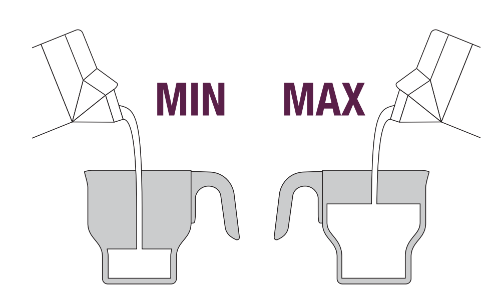
WARNING

Frothing disc is a choking hazard. Children must always be supervised and never left unattended with the appliance.

4. Pour the required amount of cold, fresh (or freshly opened) milk into the milk jug then cover with the jug lid. Always use cold milk and fill the milk jug between the MIN and MAX level markings. Overfilling may result in spillage, while underfilling prevents the frothing disc from working optimally.

NOTE

Never operate without the minimum level of liquid in the milk jug. The milk frother will automatically turn off if the milk jug is empty. If this occurs, you will need to wait for the milk frother to cool down before re-use, refer to page 14.



For optimum results, there are different measurement markings within the milk jug. The chart on the right shows the approximate number of cups produced at each of the measurement markings. This is a guide only as the frothing disc selected and the type of milk, for example whole milk (vitamin D), 2%, 1%, fat-free, half-and-half etc., can create different amounts of froth.

JUG MARKING	FROTHING DISC	MAKES APPROX.
HOT CHOC MAX 25 fl.oz (750ml)	Cappuccino (recommended) OR Latte	3 cups
CAPP / LATTE MAX 16 fl.oz (500ml)	Cappuccino OR Latte	2-3 cappuccinos
8 fl.oz (250ml)	Cappuccino OR Latte	1-2 cappuccinos
MIN	Cappuccino OR Latte	1 cappuccino

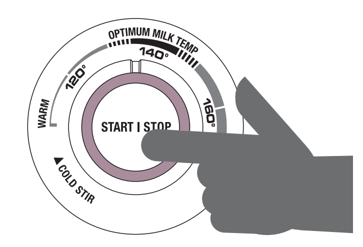
NOTE

For optimum froth, do not exceed the CAPP/LATTE MAX (16 fl.oz, 500ml) measurement marking inside the milk jug.

5. Ensure the jug lid is securely attached and the outside of the milk jug is clean. Place the milk jug onto the power base, ensuring the jug is sitting flat.

6. Turn the START | STOP push-dial to the desired temperature. When frothing milk for a cappuccino or latte, we recommend staying within the 'OPTIMUM MILK TEMP' range, however this is up to your personal preference.

   If the temperature setting is changed during operation, the milk frother will stop at the new temperature selected. The exception is if a lower temperature is selected mid-cycle and the milk has already exceeded the lower temperature. In this case, the milk frother will immediately stop.



ONLY PRESS ONCE, FIRMLY

7. Only press the START | STOP push-dial once, firmly.. **Frothing has started once the milk frother beeps once and the button surround slowly flashes.** If the milk frother does not do this, try pushing the START | STOP push-dial again to ensure it has been properly activated.

NOTE

Do not remove the milk jug from the power base during operation. Doing so may dislodge the frothing disc and cause a grinding noise. Always press the center of the START | STOP push-dial before removing the jug. Operation has stopped once the button surround has stopped flashing.

 ***WARNING***

Appliance surfaces will be hot during and after operation.

8. When the milk has reached the selected temperature, the milk frother will automatically stop and beep twice. This will take anywhere between 2 -7 minutes depending on the quantity of milk used. Carefully remove the milk jug from the power base as the milk jug and contents will be hot. Be careful not to place the milk jug on a table cloth, plastic surface or heat sensitive surface which may scorch or melt. Remove the jug lid, pour and/or spoon out the frothed milk.

9. Clean the milk jug and frothing disc immediately after use. Both will be hot, so follow the instructions on page 17 and allow them to cool completely before disassembling.

NOTE

When frothing multiple batches, to prevent the Boil Dry Protection from activating (see page 14), we recommend allowing the milk jug to cool for approximately 5 minutes, or filling the milk jug with water for faster cooling. For best results, we also recommend cleaning the milk jug and frothing disc before re-use.

NOTE

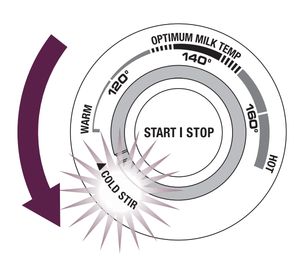
After frothing the first batch of milk you may notice the power base begin to hum. This is normal. It is the cooling fan preventing the milk frother from overheating and will automatically cease to hum once adequately cooled. During this time, you may still use the milk frother unless the Boil Dry Overheat Protection as been activated (see page 14).

USING THE 'COLD STIR' SETTING

The **'Cold Stir'** setting allows you to stir already cold or hot milk without additional heat.

Use it to froth milk for cold beverages such as an iced cappuccino; to blend in syrups and flavorings for an iced chocolate or mocha; or to stir in dissolvable instant drinking powders into milk or water.

The **'Cold Stir'** setting will operate for 60 seconds before automatically stopping. You can re-select the **'Cold Stir'** setting if desired.



NOTE

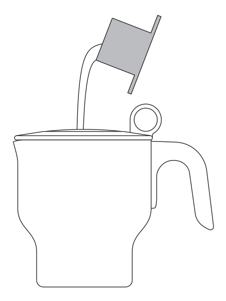
The milk frother has been designed specifically for the purpose of foaming milk and other dairy milk alternatives and is not intended to whip, thicken or heat other food substances eg. oil, eggs, butter, heavy whipping cream, soups, gravies etc.

The milk frother is not designed to mix a large quantity of dry ingredients or melt large food pieces eg. cubed chocolate, ground nuts, whole spices, fresh herbs or ice cubes.

ADDING INGREDIENTS

Always allow the milk frother to start for a few seconds before using the measuring cap to gradually add ingredients. If using one of the heated settings, this will allow the milk to warm up and help dissolve the additional ingredients.

Always add ingredients slowly and in small quantities. Adding ingredients too quickly can cause the frothing disc to dislodge or stop spinning.



NOTE

Frothing results differ depending on the ingredients used. For example, adding dense ingredients like thick syrups, heavy powders and large flakes can significantly reduce the amount of foam.

SAFETY FEATURES

Standby

After 30 seconds of non-use, the milk frother will enter standby mode. The button surround will cease to illuminate. To reactivate the milk frother out of standby mode, turn or press the START | STOP push-dial.

Boil Dry, Overheating Protection

The milk frother will automatically cease to operate if the milk jug overheats. This can be caused if the milk jug is empty, if liquid is below the MIN measurement marking, or after consecutive uses. If this occurs, 3 alerts will sound. Unplug the power cord from the power outlet, wait approximately 5 minutes for the milk frother to cool down or fill the milk jug with water for faster cooling. Once adequately cooled, you will be able to reactive the milk frother and recommence frothing.

Thermal Fuse & Current Protection

This feature protects the milk frother in case of major fault. If this occurs, the milk frother will automatically turn off and will not reactivate. Immediately cease use, remove the power plug from the power outlet and visit www.Breville.com or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.

PREPARATION GUIDE

As a general guide, the chart below shows some suggested milks, ingredients and uses for the milk frother.

SUITABLE LIQUIDS	FRESH MILK	COW Full cream low fat, skim	SOY Full cream & low fat	GOAT	SHEEP	
	UHT MILK	COW Full cream low fat, skim	SOY Full cream & low fat	GOAT / SHEEP	OAT / RICE	ALMOND
SUITABLE INGREDIENTS	POWDERS/ FLAKES	DRINKING CHOCOLATE	COCOA POWDER	CHAI TEA	CHOCOLATE FLAKES	
	TOPPINGS/ SYRUPS	CHOCOLATE	CARAMEL	CHAI TEA	HONEY	MAPLE
RECIPES	HOT DRINKS	HOT CHOCOLATE	CAPPUCCINO	LATTÉ	FLAT WHITE	CHAI LATTÉ
	COLD DRINKS	ICED CHOCOLATE	ICED COFFEE	ICED MOCHA	ICED CARAMEL LATTÉ	

CARE & CLEANING

for your Breville Milk Café™

CARE & CLEANING FOR YOUR BREVILLE MILK CAFÉ™

Both the milk jug and frothing disc should be cleaned immediately after each use to prevent build-up of milk residue.

1. Unplug the power cord from the power outlet before cleaning.
2. The milk jug and frothing disc will be hot immediately after use, so carefully remove the milk jug from the power base and fill with tap water. Once the milk jug and frothing disc have cooled completely, remove the frothing disc and rinse off any milk in warm water.
3. Wash the milk jug, jug lid, measuring cap and frothing disc in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. The seal from the lid can be removed and washed separately.
4. Wipe the exterior of the power base with a soft damp cloth. Dry thoroughly.

NOTE

Do not use alkaline or abrasive cleaning agents, steel wool or scouring pads on any part of the milk frother as these can damage the appliance surfaces.

NOTE

Never immerse the power base in water or any other liquid. The outside of the milk jug must always be clean and dry before placing on the power base prior to use.

NOTE

The milk jug, jug lid, measuring cap and frothing discs can be washed in the dishwasher (top shelf only). However to extend the life of the frothing discs, we recommend these are washed by hand.

HINTS & TIPS

for your Breville Milk Café™

HINTS & TIPS

- Always use cold, fresh (or freshly opened) milk.
- Some milks and milk brands produce more froth than others. For example, we have found that some soy milks produce very airy froth, while others do not. Experiment with different milk options and frothing discs to achieve the desired result.
- For optimum froth, do not exceed the CAPP/LATTE MAX (16 fl.oz, 500ml) measurement marking inside the milk jug.
- Always allow the milk frother to start for a few seconds before using the measuring cap to gradually add ingredients. This will allow the milk to warm up and help dissolve the additional ingredients.
- Remove excess air bubbles from frothed milk by gently tapping the milk jug on a bench.
- Swirl frothed milk in a circular motion before pouring milk into a cup or glass.
- Pour frothed milk promptly to avoid the milk from separating. Frothed milk that is not used immediately should not be reheated.
- Ensure the milk jug and frothing disc are clean before use.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Milk is not foaming?	• Milk is warm or too hot to foam.	• Use cold, fresh (or freshly opened) milk. • Do not re-foam already heated milk. • Try reducing the quantity of milk in the milk jug. • Try a different milk. Some milks and milk brands produce more froth than others. For example, we have found that some soy milks produce froth while others do not. Experiment with different milk options and frothing discs to achieve the desired result. • Adding dense ingredients like thick syrups, heavy powders and large flakes can significantly reduce the amount of foam. This is normal.
Milk is not heating?		• Ensure the milk jug is correctly positioned onto the power base. • Ensure that the milk frother has been properly activated. Frothing has started once the milk frother beeps once and the button surround slowly flashes. If the milk frother does not do this, re-push the START | STOP push-dial once, firmly. • Increase the temperature by turning the START | STOP push-dial to the right.
Frothing disc is not moving or is dislodged?	• Frothing disc is not inserted correctly. • Frothing disc has dislodged during operation. • Ingredients have been added too quickly.	1. Stop operation. 2. Remove liquid from milk jug. 3. Ensure the frothing disc is securely and correctly attached. Refer to steps 2 & 3, page 11. Once attached, turn the frothing disc with your fingers, it should turn freely. If it doesn't, contact Breville Customer Service on 1-866-273-8455. 4. Refill milk jug with liquid. 5. Start frothing. Add ingredients (if desired) slowly and in small quantities after the milk has already started swirling.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
3 beeps?	• The milk frother may be overheated.	1. Unplug the cord from the power outlet. 2. Remove liquid from milk jug. Rinse the milk jug and frothing disc with cold water then dry thoroughly. 3. Ensure the milk frother has not been operated for 5 minutes. This allows the internal components to cool. 4. Ensure the frothing disc is securely and correctly attached. Refer to steps 2 & 3, page 11. Once attached, turn the frothing disc with your fingers, it should turn freely. If it doesn't, contact Breville Customer Service on 1-866-273-8455. 5. Recommence frothing.
Humming noise?	• This is normal. It is the cooling fan preventing the milk frother from overheating.	• During this time, you may still use the milk frother unless the Boil Dry Overheat Protection as been activated (3 beeps will be heard). Follow the instructions above.
Burnt milk?	• Milk is not swirling correctly. • Milk jug has not been cleaned properly and milk residue from previous use is burning.	• Ensure the frothing disc is securely and correctly attached. Refer to steps 2 & 3, page 11. Once attached, turn the frothing disc with your fingers, it should turn freely. If it doesn't, contact Breville Customer Service on 1-866-273-8455. • Ensure the milk jug is thoroughly cleaned after each use and between consecutive uses.
Ingredients are not melting?	• Ingredients have been added before milk has warmed up. • Ingredients are too large.	• Always allow the milk frother to start for a few seconds before using the measuring cap to gradually add ingredients. • Ensure ingredients are in small pieces.
Milk is too cold/too hot?		• Adjust the temperature to suit your personal preference. • Always fill the milk jug between the MIN and MAX level markings.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinding noise?	• Frothing disc is not inserted correctly. • Frothing disc has dislodged during operation. • The milk jug has been removed from the power base during operation.	• Ensure the frothing disc is securely and correctly attached. Refer to steps 2 & 3, page 11. Once attached, turn the frothing disc with your fingers, it should turn freely. If it doesn't, contact Breville Customer Service on 1-866-273-8455. • Removing the milk jug during operation can dislodge the frothing disc. Stop operation. Reinsert the frothing disc correctly before recommencing.
Emergency stop?		• To stop operation at any time, press the center of the START | STOP push-dial. Operation has stopped once the button surround has stopped flashing.

RECIPES



HOT CHOCOLATE



A heated beverage of shaved chocolate, melted chocolate or cocoa powder blended with heated and foamed milk or water and sugar.

CAPPUCCINO



Cappuccino is served very light and luke warm with ⅓ espresso to ⅓ heated milk and a generous final ⅓ of creamy froth. For added finesse, dust with powdered chocolate.

CHAI LATTÉ



A chai latté is ¾ heated and foamed milk flavored with ¼ spiced tea concentrate including sugar and spices and topped with ground nutmeg or cinnamon.

LATTÉ



Latté is a blend of ⅓ espresso to ⅔ milk. It is made with a single shot of espresso topped with heated and foamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.

ICED COFFEE/ICED CHOCOLATE



A cold beverage of cold, foamed milk mixed with coffee* and topped with ice cream, whipped cream and chocolate shavings.

* Add chocolate syrup to the coffee to make an iced mocha; or substitute coffee with chocolate powder to make an iced chocolate.

CHILLI HOT CHOCOLATE

Serves 6

INGREDIENTS

10 fl.oz (300ml) cream (25-30% fat)
¼ tsp ground allspice
3.5 oz (100g) dark chocolate, melted
1 tsp chilli flakes

METHOD

1. Assemble the milk frother with the 'Capp' disc firmly in place.
2. Place cream and allspice in the milk jug. Cover with the jug lid and place onto the power base.
3. Select the maximum temperature and start frothing.
4. After 2 minutes, add melted chocolate and chilli flakes to taste and continue to heat until milk frother stops, approximately 5mins.
5. Pour the hot chocolate mixture into 6 heatproof shot glasses and serve immediately.

WHITE CHOCOLATE DREAM

Serves 4

INGREDIENTS

3.5 fl.oz (100ml) cream (25-30% fat)
7 fl.oz (200ml) milk
3.5 oz. (100g) white chocolate, melted
2 tbsp honey
½ tsp ground cloves
4 white marshmallows, halved
Chopped pistachios

METHOD

1. Assemble the milk frother with the 'Capp' disc firmly in place.
2. Place cream and milk in the milk jug. Cover with the jug lid and place onto the power base.
3. Select the maximum temperature and start frothing.
4. After 2 minutes, add melted chocolate, honey and ground cloves to taste and continue to heat until milk frother stops, approximately 5mins.
5. Pour the white chocolate mixture into 4 heatproof shot glasses. Top with marshmallows and pistachio nuts, serve immediately.

HOT BUTTERED RUM

Serves 12

INGREDIENTS

16 fl.oz (500ml) milk
4 fl.oz (120ml) rum
1 tsp ground cinnamon
1½ tsp baker's (ultra-fine) sugar
1½ tbsp butter, finely chopped
1 tsp ground nutmeg

METHODS

1. Assemble the milk frother with the 'Capp' disc firmly in place.
2. Place milk, rum and cinnamon in the milk jug. Cover with the jug lid and place onto the power base.
3. Select the maximum temperature and start frothing.
4. After 2 minutes, add sugar to taste and continue to heat until milk frother stops, approximately 5mins.
5. Pour the mixture into 12 heatproof shot glasses. Top with a knob of butter and sprinkle with nutmeg, serve immediately.

IRISH COFFEE

Serves 4

INGREDIENTS

3 fl.oz (90ml) Irish Whiskey
4 fl.oz (120ml) espresso (4 shots)
1 tbsp sugar
3.5 fl.oz (100ml) whipped cream

METHOD

1. Assemble the milk frother with the 'Capp' disc firmly in place.
2. Place whiskey and espresso in the milk jug. Cover with the jug lid and place onto the power base.
3. Select the maximum temperature and start frothing.
4. After 2 minutes, add sugar to taste and continue to heat until milk frother stops, approximately 4mins.
5. Pour the mixture into 4 heatproof shot glasses. Top with whipped cream, serve immediately.

MULLED WINE

Serves 4

INGREDIENTS

16 fl.oz (500ml) red wine
¼ tsp ground cinnamon
¼ tsp ground cloves
¼ tsp ground nutmeg
2 tbsp baker's (ultra-fine) sugar
4 slices lemon
4 slices orange

METHOD

1. Assemble the milk frother with the 'Capp' disc firmly in place.
2. Place wine and spices in the milk jug. Cover with the jug lid and place onto the power base.
3. Select the maximum temperature and start frothing.
4. After 3 minutes, add sugar to taste and continue to heat until milk frother stops, approximately 6mins.
5. Add lemon and oranges to hot wine mixture and allow to infuse for a couple of minutes before serving citrus slices and mulled wine into 4 short heatproof drinking glasses. Serve hot immediately.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de notre nouveau
Milk Café^MC de Breville

TABLE DES MATIÈRES

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilent lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Ce produit est conforme aux normes de l'article 18 de la FCC et à la norme NMB-001 du Canada.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les à titre de référence.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de prévenir les risques de chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide, ou laisser l'humidité entrer en contact avec ces pièces.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en opération.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un élément au gaz ou électrique et ne le laisser pas entrer en contact avec toute autre source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- Gardez l'appareil éloigné du mur, des rideaux ou de tout autre matériau sensible à la chaleur ou à la vapeur.
- Laissez suffisamment d'espace pour la circulation d'air au-dessus et sur les côtés de l'appareil.
- Déroulez entièrement le cordon avant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un contrôle à distance.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu spécifiquement pour faire mousser le lait ou tout autre produit laitier similaire et ne doit pas servir à fouetter, épaissir ou réchauffer d'autres aliments comme l'huile, les oeufs, le beurre, la crème épaisse, les soupes, les sauces, etc.
- Cet appareil n'est pas conçu pour mélanger une grande quantité d'ingrédients secs ou pour faire fondre de gros morceaux d'aliments comme les carrés de chocolat, les noix hachées, les épices entières, les fines herbes, les cubes de glace, etc.
- Le dessous du pichet doit être propre et sec en tout temps avant de le placer sur le socle motorisé.
- Fixez bien le couvercle du pichet avant l'utilisation. Ne retirez pas le couvercle durant l'opération.
- Soyez très prudent lorsque vous versez la mousse de lait, car vous pourriez vous brûler avec le pichet ou le lait chaud.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans liquide. Remplissez toujours le pichet au moins à la ligne 'MIN' mais sans dépasser la ligne 'MAX', tel qu'indiqué à l'intérieur du pichet.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Le pichet doit être utilisé uniquement avec le socle motorisé de l'appareil. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil, car il peut en résulter des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures corporelles.
- N'utilisez pas d'objets métalliques qui pourraient endommager l'intérieur du pichet ou affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton START | STOP (le contour du bouton devrait cesser de clignoter), puis débranchez l'appareil de la prise murale.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir lorsqu'il n'est pas en opération ou avant de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Gardez l'appareil et les accessoires propres. Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage contenues dans ce livret.
- N'uitilisez pas de nettoyants abrasifs ou caustiques ou de nettoyants pour le four lorsque vous nettoyez l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues dans ce livret. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans supervision. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas en cas de dommages ou de défectuosité. Cessez immdiatement l'utilisation de l'appareil et visitez **www.Breville.com** ou communiquez avec le Service a la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise à trois ouvertures correctement reliée à la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques.
- Si l'appareil est relié à la terre, la corde de rallonge doit être à 3 fils et reliée à la terre.
- Si la prise murale est à deux ouvertures, il en dépend de votre responsabilité personnelle et obligation de la remplacer par une prise à trois ouvertures correctement reliée à la terre.
- En aucune circonstance ne devrez-vous couper ou retirer la troisième broche du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise a la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.



ATTENTION

Assurez-vous toujours que le disque à mousser est solidement fixé au pichet à lait avant l'utilisation.



ATTENTION

Le disque à mousser peut causer la suffocation. Les enfants ne doivent jamais être à proximité de l'appareil sans surveillance.



ATTENTION

N'immergez jamais le socle motorisé, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau et ne laissez pas l'humidité entrer en contact avec ces pièces.

NOTE

Cet appareil a fait l'objet d'essais et il a été démontré qu'il est conforme aux limites pour un appareil ISM. Ces limites sont établies afin de procurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut transmettre par rayonnement une énergie radiofréquence. Par conséquent, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux directives, l'appareil peut causer un brouillage nuisible aux communications radio. Toutefois, il n'existe aucune garantie que le brouillage ne se produira pas dans une installation particulière.

En dehors de l'entretien et le nettoyage général de l'appareil, aucun entretien du système de fréquence radio n'est nécessaire. Les changements ou modifications apportés à l'appareil peuvent annuler le droit de l'utilisateur de faire fonctionner l'équipement.

Si cet appareil cause du brouillage nuisible à la réception radio ou de télévision, lequel peut être déterminé en alternant la mise sous tension et hors tension de l'appareil, l'utilisateur est invité à tenter de mettre fin au brouillage en utilisant l'une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorienter ou déplacer l'appareil.
- Augmenter la distance entre l'appareil et la réception.
- Brancher l'appareil dans une prise appartenant à un circuit différent du circuit auquel est branché le récepteur.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

RECOMMENDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

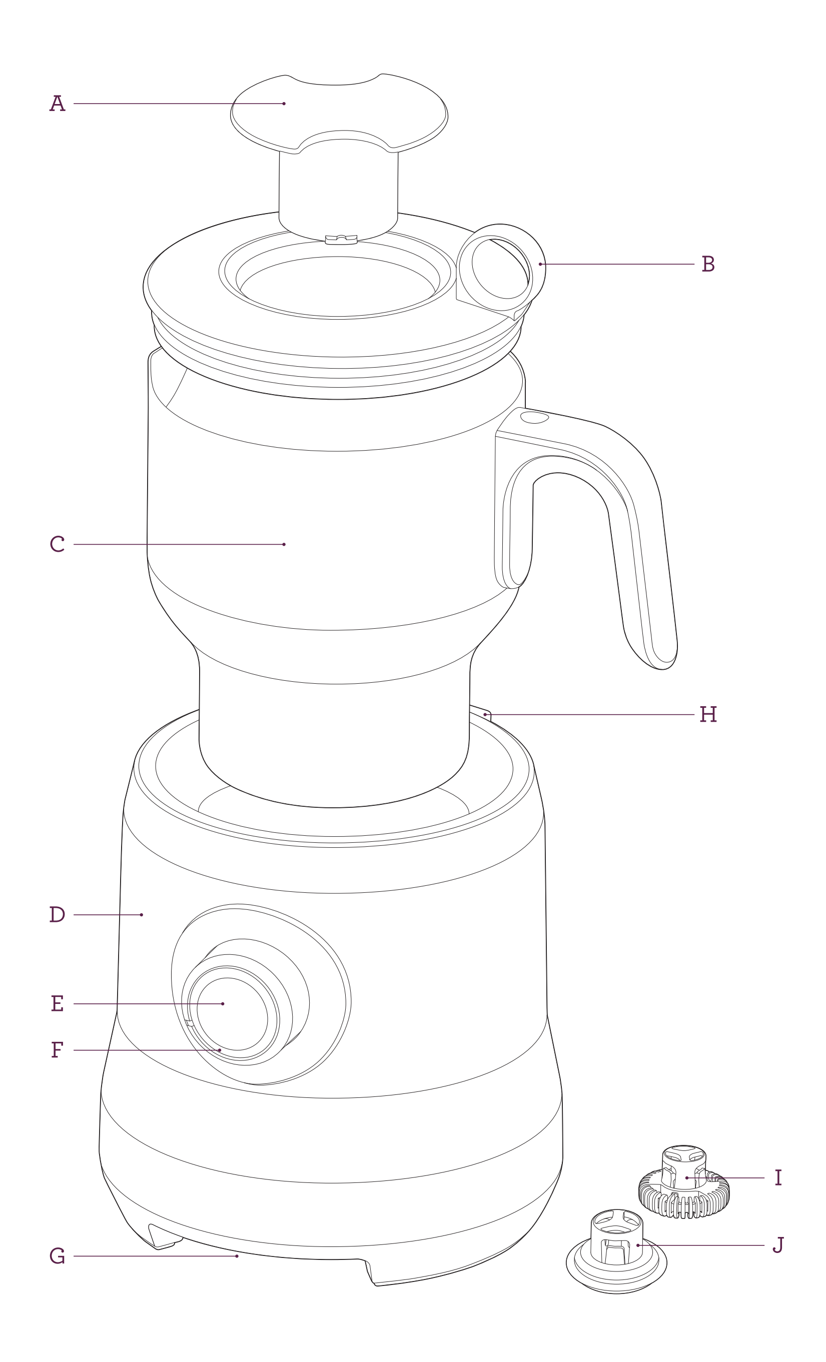
L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doitêtre équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit est munie d'une fiche avec mise à la terre à trois broches.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Milk Café^MC de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MILK CAFÉ[MC] DE BREVILLE



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MILK CAFÉ[MC] DE BREVILLE

A. **Bouchon-mesure**
Pour mesurer et ajouter les ingrédients une fois que le moussage a débuté.

B. **Couvercle du pichet**
Avec boucle Assist[MC] de Breville.

C. **Pichet à lait résistant au lave-vaisselle**
Pichet en acier inoxydable avec marques de mesures à l'intérieur et bec verseur.

D. **Socle motorisé**
Technologie de chauffage par induction pour une distribution douce et uniforme de la chaleur.

E. **Cadran-poussoir START | STOP**
Pressez le centre du cadran pour démarrer ou arrêter l'opération. Tournez le cadran pour ajuster la température. Moussez sans chaleur avec le réglage 'COLD STIR'.

F. **Indicateur DEL**
Le contour du bouton s'illumine lorsque l'appareil est en marche, clignote quand le cycle de moussage est activé, ou cesse d'être illuminé en mode veille.

G. **Rangement pour le cordon**

H. **Rangement intrégré pour le disque**

I. **Disque à mousser le 'Cappuccino'**
Pour une mousse épaisse et crémeuse.

J. **Disque à mousser le 'Latté'**
Pour du lait velouté et onctueux.

FONCTIONNEMENT

de votre Milk Café^{MC} de Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

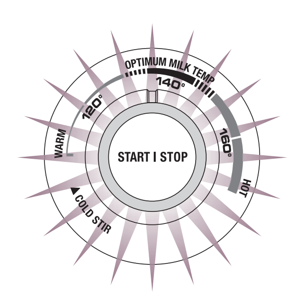
Avant la première utilisation, assurez-vous d'avoir en mains toutes les pièces: socle motorisé, pichet à lait, disques à latté et à cappuccino, couvercle du pichet et bouchon-mesure.

Retirez et disposez de toutes étiquettes promotionnelles et matériel d'emballage de votre Milk Café[MC] de Breville.

Lavez le pichet à lait, les disques, le couvercle et le bouchon-mesure à l'eau chaude savonneuse, rincez et asséchez correctement. Essuyez l'extérieur du socle motorisé avec un chiffon doux et humide et asséchez correctement.

MOUSSAGE DU LAIT CHAUD

1. Placez le mousseur à lait sur une surface de niveau et branchez-le dans une prise murale de 110-120V. Le contour du bouton START | STOP s'illuminera.

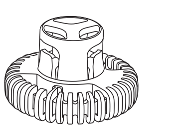
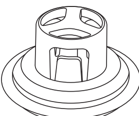


NOTE

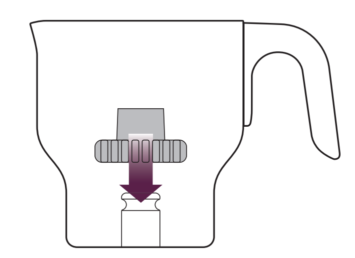
Après 30 secondes d'inactivité, le mousseur à lait entrera en mode veille. Le contour du bouton cessera d'être illuminé. Pour réactiver, tournez et enfoncez le cadran-poussoir START | STOP.

2. Sélectionnez le disque à mousser **'Capp'** (Cappuccino) ou **'Latté'**.

Choisissez le disque **'Capp'** pour une mousse épaisse et crémeuse, ou le disque **'Latté'** pour un lait velouté et onctueux.

CAPP LATTÉ



PLUS LARGE CÔTÉ DU DISQUE VERS LE BAS

3. Insérez le disque à mousser dans l'arbre de rotation à la base du pichet à lait. **Assurez-vous que le disque est correctement inséré en plaçant la partie la plus large à la base du pichet.** Le disque devrait se fixer en un déclic dans l'arbre de rotation.

NOTE

Si le disque n'est pas inséré correctement, il pourrait se déloger durant le fonctionnement. Un grincement se ferait alors entendre ou le lait ne tourbillonnerait pas.

Ne faites pas mousser le lait sans le disque à mousser inséré dans le pichet, car cela pourrait causer un chauffage inégal et faire brûler le lait.



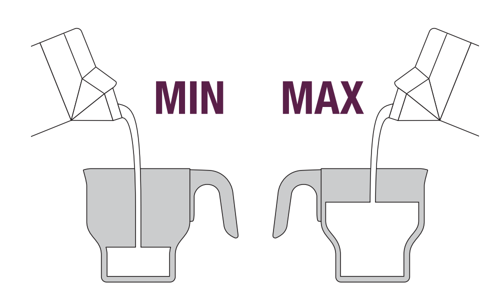
ATTENTION

Le disque à mousser peut causer la suffocation. Les enfants ne doivent jamais être à proximité de l'appareil sans surveillance.

4. Versez la quantité requise de lait froid et frais (ou fraîchement ouvert) dans le pichet et mettez le couvercle. Utilisez toujours du lait froid et remplissez le pichet entre les marques 'MIN' et 'MAX'. Si le pichet est trop plein, le lait débordera. S'il n'y a pas assez de lait, le disque à mousser ne donnera pas un rendement optimal.

NOTE

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans qu'il y ait du lait au moins jusqu'à la marque minimum dans le pichet. Le disque à mousser cessera automatiquement de tourner si le pichet est vide. Dans ce cas, vous devrez attendre que le mousseur à lait refroidisse avant de le réutiliser. Référez-vous à la page 40.



Pour de meilleurs résultats, différentes mesures sont indiquées à l'intérieur du pichet. Le tableau ci-contre illustre le nombre approximatif de tasses correspondant à chaque marque. Ceci est à titre informatif seulement, puisque la quantité de mousse produite dépendra du disque à mousser sélectionné et du type de lait utilisé, soit le lait entier (vitamine D), 2%, 1%, sans gras, moitié-moitié, etc.

MARQUES DANS LE PICHET	DISQUE À MOUSSER	QUANTITÉ APPROX.
HOT CHOC MAX 25oz (750ml)	Cappuccino (recommandé) OU Latté	3 tasses
CAPP / LATTE MAX 16oz (500ml)	Cappuccino OU Latté	2-3 cappuccinos
8oz (250ml)	Cappuccino OU Latté	1-2 cappuccinos
MIN	Cappuccino OU Latté	1 cappuccino

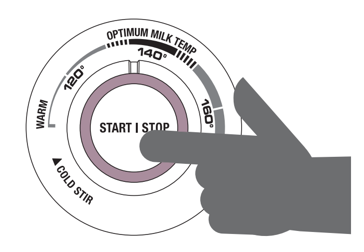
NOTE

Pour un maximum de mousse, n'excédez pas la marque CAPP/ LATTE MAX (16 oz/500 ml) indiquée à l'intérieur du pichet à lait.

5. Assurez-vous que le couvercle du pichet est bien fixé et que l'extérieur du pichet est propre. Placez le pichet sur le socle motorisé, en vous assurant que le pichet est bien à plat.

6. Tournez le cadran-poussoir START | STOP à la température désirée. Si vous moussez le lait pour un cappuccino ou un latté, nous vous recommandons de rester à l'intérieur de la zone 'OPTIMUM MILK TEMP', bien que cela puisse varier selon vos goûts personnels.

   Si vous modifiez la température durant l'opération, le mousseur à lait s'arrêtera à la température sélectionnée, sauf si vous sélectionnez à mi-cycle une température plus basse et que le lait ait déjà excédé cette température. Dans ce as, le mousseur s'arrêtera immédiatement.



PRESSEZ FERMEMENT UNE FOIS

7. Pressez une seule fois fermement le cadran-poussoir START l STOP. **Le moussage débute après que le bip se soit fait entendre une fois et que le contour du bouton clignote lentement.** Si cela ne se produit pas, enfoncez à nouveau le cadran-poussoir START | STOP pour vous assurer qu'il est correctement activé.

NOTE

Ne retirez pas le pichet du socle motorisé durant le fonctionnement, car cela pourrait déloger le disque à mousser et faire ententre un grincement. Enfoncez toujours le centre du cadran-poussoir START | STOP avant de retirer le pichet. Le fonctionnement s'arrête quand le contour du bouton a cessé de clignoter.

 ***ATTENTION***

Les surfaces de l'appareil sont très chaudes durant et après l'opération.

8. Quand la température du lait aura été atteinte, le mousseur à lait s'arrêtera automatiquement et bippera deux fois. Cela peut prendre de 2 à 7 minutes, selon la quantité de lait utilisée. Retirez délicatement le pichet du socle motorisé, car le pichet et son contenu sont très chauds. Ne déposez surtout pas le pichet sur une nappe, une surface en plastique ou sensible à la chaleur, car elles pourraient griller ou fondre. Retirez le couvercle et versez la mousse de lait directement du pichet ou à la cuillère.
9. Nettoyez le pichet et le disque à mousser immédiatement après usage. Comme ces pièces sont très chaudes, suivez les instructions décrites en page 43 et laissez-les refroidir complètement avant de les retirer.

NOTE

Lorsque vous faites mousser du lait en plusieurs quantités, pour ne pas activer le mécanisme de protection contre la surchauffe (voir page 40), nous vous recommandons de laisser le pichet refroidir environ 5 minutes, ou le remplir d'eau froide, ce qui accélérera le refroidissement. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons également de nettoyer le pichet et le disque à mousser avant de les réutiliser.

NOTE

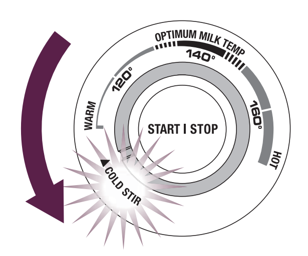
Après le premier moussage, vous entendrez peut-être un bourdonnement provenant du socle motorisé. Ce bruit est normal et est causé par le ventilateur de refroidissement qui prévient la surchauffe. Il cessera automatiquement de bourdonner une fois suffisamment refroidi. Durant ce temps, vous pouvez toujours utiliser le mousseur à lait, à moins que le mécanisme de protection contre la surchauffe n'ait été activé (voir page 40).

UTILISATION DU RÉGLAGE 'COLD STIR'

Le réglage **'Cold Stir'** vous permet de faire mousser le lait froid ou chaud sans y ajouter de chaleur.

Utilisez-le pour mousser le lait afin de préparer des breuvages froids comme le cappuccino glacé; pour y ajouter des sirops ou coulis pour le chocolat ou le mocha glacé; ou pour mélanger des ingrédients en poudre qui se dissolvent dans le lait ou l'eau.

Le réglage **'Cold Stir'** fonctionnera durant 60 secondes puis s'arrêtera automatiquement. Vous pourrez alors le resélectionner, si désiré.



NOTE

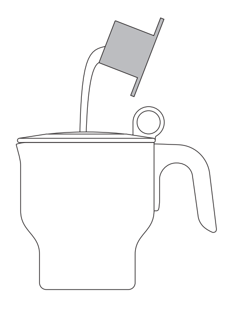
Le mousseur à lait a été conçu spécifiquement pour faire mousser le lait ou tout autre produit laitier similaire et ne doit pas servir à fouetter, épaissir ou réchauffer d'autres aliments comme l'huile, les oeufs, le beurre, la crème épaisse, les soupes, les sauces, etc.

Le mousseur à lait n'est pas conçu pour mélanger une grande quantité d'indrédients secs ou pour faire fondre de gros morceaux d'aliments comme les carrés de chocolat, les noix hachées, les épices entières, les fines herbes ou les cubes de glace.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

Laissez toujours le mousseur à lait fonctionner quelques secondes avant d'ajouter graduellement des ingrédients par le bouchon-mesure. Si vous utilisez un des réglages de chaleur, le lait aura le temps de se réchauffer et les ingrédients additionnels, de se dissoudre.

Ajoutez toujours les ingrédients lentement et en petites quantités. Si vous ajoutez les ingrédients trop vite, le disque à mousser pourrait se déplacer ou cesser de tourner.



NOTE

La consistance de la mousse dépendra des ingrédients utilisés. Par exemple, l'ajout d'ingrédients denses, comme les sirops/poudres épaisses ou les gros flocons peuvent réduire considérablement la quantité de mousse.

MESURES DE SÉCURITÉ

Mode veille

Après 30 secondes d'inactivité, le mousseur à lait entrera en mode veille. Le contour du bouton cessera d'être illuminé. Pour réactiver le mousseur à lait et désactiver le mode veille, tournez et enfoncez le cadran-poussoir START | STOP.

Protection contre la surchauffe et l'ébullition à sec

Le mousseur à lait cessera de fonctionner automatiquement si le pichet à lait surchauffe. Cela peut survenir si le pichet est vide, si le liquide est sous la marque MIN, ou après des usages consécutifs. Dans un tel cas, trois alertes se feront entendre. Débranchez l'appareil de la prise murale et attendez environ 5 minutes pour laisser le mousseur à lait refroidir, ou remplissez le pichet d'eau froide pour accélérer le refroidissement. Une fois refroidi, vous pourrez le réactiver et reprendre le moussage.

Protection en cas de panne de courant ou de fusible défectueux

Cette fonction protège le mousseur à lait en cas de défectuosité majeure. Si cela se produit, le mousseur s'arrêtera automatiquement et ne se réactivera pas. Cessez immédiatement l'utilisation, débranchez l'appareil de la prise murale et visitez de la prise murale et visitez www. Breville.com ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour examen, réparation ou ajustement.

GUIDE GÉNÉRAL

À titre indicatif, le tableau ci-dessous illustre différents types de lait, d'ingrédients et de modes d'utilisation pour le mousseur à lait.

LIQUIDES APPROPRIÉS	LAIT FRAIS	VACHE Avec crème, faible en gras, écrémé	SOJA Avec crème & faible en gras	CHÈVRE	MOUTON	
	LAIT U.H.T.	VACHE Avec crème, faible en gras, écrémé	SOJA Avec crème & faible en gras	CHÈVRE / MOUTON	AVOINE / RIZ	AMANDES
INGRÉDIENTS APPROPRIÉS	POUDRES / FLOCONS	CHOCOLAT LIQUIDE	POUDRE DE CACAO	THÉ CHAI	FLOCONS DE CHOCOLAT	
	GARNITURES / SIROPS	CHOCOLAT	CARAMEL	THÉ CHAI	MIEL	ÉRABLE
RECETTES	BREUVAGES CHAUDS	CHOCOLAT CHAUD	CAPPUCCINO	LATTÉ	FLAT WHITE	LATTÉ CHAI
	BREUVAGES FROIDS	CHOCOLAT GLACÉ	CAFÉ GLAGÉ	MOCHA GLACÉ	LATTÉ GLACÉ AU CARAMEL	

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre Milk Café[MC] de Breville

ENTRETIEN & NETTOYAGE DE VOTRE MILK CAFÉ[MC] DE BREVILLE

Le pichet à lait et le disque à mousser doivent être nettoyés immédiatement après chaque usage afin de prévenir l'accumulation de résidu de lait.

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Le pichet à lait et le disque à mousser sont très chauds après usage. Retirez délicatement le pichet du socle motorisé et remplissez-le d'eau du robinet. Une fois qu'ils auront refroidi complètement, retirez le disque à mousser et rincez l'excédent de lait à l'eau chaude.
3. Lavez le pichet, le couvercle, le bouchon-mesure et le disque à mousser à l'eau chaude savonneuse, bien rincer et assécher.
4. Essuyez l'extérieur du socle motorisé avec un chiffon doux et humide. Asséchez correctement.

NOTE

N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs ou alcalins, de laine d'acier ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces du mousseur à lait, car ces produits peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

NOTE

N'immergez jamais le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide. L'exérieur du pichet doit toujours être propre et sec avant de le placer sur le socle motorisé.

NOTE

Le pichet à lait, le couvercle, le bouchon-mesure et les disques à mousser peuvent être lavés dans le lave-vaisselle (plateau supérieur seulement). Cependant, pour prolonger la durée de vie des disques à mousser, nous vous recommandons de les laver à la main.

TRUCS & ASTUCES

pour votre Milk Café^MC de Breville

TRUCS & ASTUCES

- Utilisez toujours du lait froid et frais (ou fraîchement ouvert).
- Certains laits ou marques de lait produisent plus de mousse que d'autres. Par exemple, nous avons constaté que certains laits de soja produisent une mousse très aérée, comparativement à d'autres. Faites l'essai de différents laits et disques de moussage afin d'obtenir les résultats escomptés.
- Pour un maximum de mousse, n'excédez pas la marque CAPP/LATTE MAX (16 oz/500 ml) à l'intérieur du pichet.
- Laissez toujours le mousseur à lait fonctioner quelques secondes avant d'ajouter graduellement les ingrédients par le bouchon-mesure. Cela permettra au lait de se réchauffer et aux ingrédients additionnels, de se dissoudre.
- Éliminez les bulles d'air de la mousse de lait en tapotant délicatement le pichet sur le comptoir.
- Faites tourbillonner la mousse de lait dans le pichet avant de la verser dans une tasse ou un verre.
- Versez le lait d'un seul trait pour ne pas qu'il se sépare. Le lait moussé qui n'est pas utilisé immédiatement ne doit pas être réchauffé.
- Assurez-vous que le pichet à lait et le disque à mousser sont propres avant l'utilisation.

GUIDE DE DÉPANNAGE

<table>
<tr><th>PROBLÈME</th><th>CAUSE POSSIBLE</th><th>QUE FAIRE</th></tr>
<tr><td>Le lait ne mousse pas?</td><td>• Le lait est chaud ou trop chaud pour mousser.</td><td>• Utilisez du lait froid et frais (ou fraîchement ouvert).
• Ne refaites pas mousser le lait chaud.
• Réduisez la quantité de lait dans le pichet.
• Essayez un lait différent. Certains laits ou sortes de lait produisent plus de mousse que d’autres. Par exemple, il s’est avéré que certains laits de soya produisent de la mousse et d’autres, pas. Faites l’expérience de différents laits et disques à mousser pour obtenir les résultats escomptés.
• L’ajout d’ingrédients denses, comme les sirops/poudres épaisses ou les gros flocons peuvent réduire considérablement la quantité de mousse. Cela est normal.</td></tr>
<tr><td>Le lait ne se réchauffe pas?</td><td></td><td>• Assurez-vous que le pichet est bien en place sur le socle motorisé.
• Assurez-vous que le mousseur à lait a été activé correctement. Le moussage débutera dès que bip se sera fait entendre une fois et que le contour du bouton clignotera lentement. Si cela ne se produit pas, pressez à nouveau une fois fermement le cadran-poussoir START l STOP.
• Augmentez la température en tournant le cadran-poussoir START | STOP vers la droite.</td></tr>
</table>

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le disque à mousser ne bouge pas ou s'est déplacé?	• Le disque à mousser n'est pas inséré correctement. • Le disque à mousser s'est déplacé durant l'opération. • Les ingrédients ont été ajoutés trop vite.	1. Cessez l'opération. 2. Retirez le liquide du pichet. 3. Assurez-vous que le disque à mousser est fermement fixé. Consultez les étapes 2 & 3 en page 37. Une fois le disque assemblé, tournez-le avec vos doigts; il devrait tourner librement. Si cela n'est pas le cas, contactez le service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455. 4. Remplissez le pichet de liquide. 5. Débutez le moussage. Ajoutez les ingrédients (si désiré) lentement et en petites quantités après que le lait aura commencé à tourbillonner.
3 bips?	• Le mousseur à lait peut avoir surchauffé.	1. Débranchez l'appareil de la prise murale. 2. Retirez le lait du pichet. Rincez le pichet et le disque à mousser à l'eau froide et asséchez correctement. 3. Laissez reposer le mousseur à lait durant 5 minutes. Cela permettra aux composantes internes de refroidir. 4. Assurez-vous que le disque à mousser est correctement fixé. Consultez les étapes 2 & 3 en page 37. Une fois assemblé, tournez le disque avec vos doigts. Il devrait tourner librement. Si cela ne se produit pas, contactez le service à la clientèle de Breville au 1-866-8455. 5. Reprenez le moussage.
Bourdonnement?	• Cela est normal. Il s'agit du ventilateur qui prévient la surchauffe du mousseur à lait.	• Pendant ce temps, vous pouvez continuer d'utiliser le mousseur à lait, à moins que la protection contre l'ébullition à sec n'ait été activée (3 bips se feront entendre). Suivez les instructions ci-dessus.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Lait brûlé?	• Le lait ne tourbillonne pas correctement. • Le pichet n'a pas été nettoyé à fond et des résidus de lait d'un moussage précédent brûlent.	• Assurez-vous que le disque à mousser est fermement fixé. Consultez les étapes 2 & 3 en page 37. Une fois le disque assemblé, tournez-le avec vos doigts; il devrait tourner librement. Si cela n'est pas le cas, contactez le service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455. • Assurez-vous que le pichet à lait a été nettoyé correctement après chaque usage et entre chaque usage consécutif.
Les ingrédients ne se dissolvent pas?	• Les ingrédients ont été ajoutés avant que le lait ne se réchauffe. • Les ingrédients sont trop gros.	• Laissez toujours le mousseur à lait fonctionner quelques secondes avant d'ajouter les ingrédients par le bouchon-mesure. • Assurez-vous que les ingrédients sont coupés en petits morceaux.
Le lait est trop froid ou trop chaud?		• Ajustez la température selon vos goûts personnels. • Remplissez toujours le pichet à lait entre les marques 'MIN' et 'MAX'.
Grincement?	• Le disque à mousser n'est pas inséré correctement. • Le disque à mousser s'est déplacé durant le fonctionnement. • Le pichet a été retiré du socle motorisé durant le fonctionnement.	• Assurez-vous que le disque à mousser est fermement fixé. Consultez les étapes 2 & 3 en page 37. Une fois le disque assemblé, tournez-le avec vos doigts; il devrait tourner librement. Si cela ne se produit pas, contactez le service à la clientèle de Breville au 1-866-273-8455. • Le retrait du pichet durant le fonctionnement peut déloger le disque à mousser. Cessez alors l'opération. Réinsérez correctement le disque à mousser avant de reprendre l'opération.
Arrêt d'urgence?		• Pour arrêter l'opération en tout temps, pressez le centre du cadran-poussoir START | STOP. L'opération sera terminée quand le contour du bouton aura cessé de clignoter.

RECETTES

CHOCOLAT CHAUD

Un breuvage chaud fait de copeaux de chocolat, de chocolat fondu ou de poudre de cacao mélangé à la mousse de lait chaud, ou avec de l'eau et du sucre.



CAPPUCCINO

Le Cappuccino est servi très léger et tiède et est fait de ⅓ d'espresso, ⅓ de lait chaud et ⅓ de mousse crémeuse. Pour plus de rafinement, saupoudrez de poudre de chocolat.



LATTÉ CHAI

Un Latté chai est fait de ¾ de mousse de lait chaud, aromatisé de ¼ de concentré de thé épicé incluant sucre et épices, et couronné de cannelle ou de muscade en poudre.



LATTÉ

Le Latté est fait de ⅓ d'espresso et de ⅔ de lait. Une simple dose d'espresso recouverte de mousse de lait chaud qu'on verse le long de la paroi interne d'un verre pour obtenir une texture crémeuse et une couche de mousse parfaite.



CAFÉ GLACÉ / CHOCOLAT GLACÉ

Un breuvage froid fait de mousse de lait froid et de café*, couronné de crème glacée, de crème fouettée et de copeaux de chocolat.

* Ajoutez du sirop au chocolat pour faire un mocha glacé; ou remplacez le café par du chocolat en poudre pour obtenir un chocolat glacé.



CHOCOLAT CHAUD ÉPICÉ

6 portions

INGRÉDIENTS

10 oz (300 ml) de crème (25-30% de gras)
¼ c. à thé de tout-épice (allspice)
1½ oz (100 g) de chocolat noir, fondu
1 c. à thé de flocons de piment fort

MÉTHODE

1. Assembler le disque à mousser 'Capp' bien en place dans le mousseur à lait.
2. Verser la crème et le tout-épice dans le pichet à lait. Mettre le couvercle et placer sur le socle motorisé.
3. Sélectionner la température maximum et débuter le moussage.
4. Après 2 minutes, ajouter le chocolat fondu et les flocons de piment fort, au goût, et continuer de chauffer jusqu'à ce que le mousseur à lait s'arrête, environ 5 min.
5. Verser le mélange de chocolat chaud dans 6 verres résistant à la chaleur et servir immédiatement.

DÉLICE AU CHOCOLAT BLANC

4 portions

INGRÉDIENTS

3½ oz (100 ml) de crème (25-30% de gras)
7 oz (200 ml) de lait
3½ oz (200 ml) de chocolat blanc, fondu
2 c. à soupe de miel
½ c. à thé de clous de girofle moulus
4 marshmallows blancs, coupés en deux
Pistaches hachées

MÉTHODE

1. Assembler le disque à mousser 'Capp' bien en place dans le mousseur à lait.
2. Verser la crème et le lait dans le pichet. Mettre le couvercle et placer sur le socle motorisé.
3. Sélectionner la température maximum et débuter le moussage.
4. Après 2 minutes, ajouter le chocolat fondu, le miel et les clous de girofle moulus, au goût, et continuer de chauffer jusqu'à ce que le mousseur s'arrête, environ 5 min.
5. Verser le mélange au chocolat blanc dans 4 verres résistant à la chaleur. Couronner de marshmallows et de pistaches et servir immédiatement.

RHUM AU BEURRE CHAUD

12 portions

INGRÉDIENTS

16 oz (500 ml) de lait
4 oz (120 ml) de rhum
1 c. à thé de cannelle moulue
1½ c. à thé de sucre ultra-fin
1½ c. à soupe de beurre, en dés
1 c. à thé de muscade moulue

MÉTHODE

1. Assembler le disque à mousser ‘Capp’ bien en place dans le mousseur à lait.
2. Verser le lait, le rhum et la cannelle dans le pichet à lait. Mettre le couvercle et placer sur le socle motorisé.
3. Sélectionner la température maximum et débuter le moussage.
4. Après 2 minutes, ajouter le sucre, au goût, et continuer de chauffer jusqu’à ce que le mousseur s’arrête, environ 5 min.
5. Verser le mélange dans 12 verres résistant à la chaleur. Ajouter une noix de beurre et saupoudrer de muscade. Servir immédiatement.

CAFÉ IRLANDAIS

4 portions

INGRÉDIENTS

3 oz (90 ml) de Whisky irlandais
4 oz (120 ml) d’espresso (4 dosages)
1 c. à soupe de sucre
3½ oz (100 ml) de crème fouettée

MÉTHODE

1. Assembler le disque à mousser ‘Capp’ bien en place dans le mousseur à lait.
2. Verser le whisky et l’espresso dans le pichet à lait. Mettre le couvercle et placer sur le socle motorisé.
3. Sélectionner la température maximum et débuter le moussage.
4. Après 2 minutes, ajouter le sucre, au goût, et continuer de chauffer jusqu’à ce que le mousseur à lait s’arrête, environ 4 min.
5. Verser le mélange dans 4 verres résistant à la chaleur. Couronner de crème fouettée et servir immédiatement.

VIN CUIT

4 portions

INGRÉDIENTS

16 oz (500 ml) de vin rouge
¼ c. à thé de cannelle moulue
¼ c. à thé de clous de girofle moulus
¼ c. à thé de muscade moulue
2 c. à soupe de sucre ultra-fin
4 tranches de citron
4 tranches d’orange

MÉTHODE

1. Assembler le disque à mousser ‘Capp’ bien en place dans le mousseur à lait.
2. Verser le vin et les épices dans le pichet à lait. Mettre le couvercle et placer sur le socle motorisé.
3. Sélectionner la température maximum et débuter le moussage.
4. Après 3 minutes, ajouter le sucre, au goût, et continuer de chauffer jusqu’à ce que le mousseur à lait s’arrête, environ 6 min. Ajouter les tranches de citron et d’orange au vin chaud et laisser infuser quelques minutes avant de servir.
5. Verser le tout dans 4 verres résistant à la chaleur. Couronner de crème fouettée et servir immédiatement.

NOTES

NOTES



Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BMF600XL Issue - F13